

Udka z kurczaka w powidłach

„Brzmi dziwnie? A smakuje rewalcyjnie. Poecam na świąteczny stół, gdyż mięso można przygotować szybciej i później tylko odgrzać w piekarniku lub w garze. Delikatny kurczak, słodko-kwaśny sos! Idealnie komponuje się z bagietką, ryżem itp. Nie znam nikogo, kto odmówi tego dania!”



SKŁADNIKI:

- 1,5 -2 kg udek z kurczaka
- 1 słoik powideł śliwkowych (ok 400 g)
- 250 g ketchupu najlepiej Pudliszki Pikatny lub z Włocławka (ale może być inny)
- 150 g przecieru pomidorowego
- 2 ząbki czosnku
- 2 cebule
- Sól
- olej

PRZYGOTOWANIE:

- Każde udo podzielić na dwie części. Nadmiar tłuszczu i skóry odciąć (to ważne, wtedy sos jest mniej tłusty). Mięso delikatnie posolić. Na łyżce oleju podsmażyć mięso od strony skóry ok 1 minuty, następnie przewrócić i dalej smażyć około 1 minuty. Przełożyć do naczynia żaroodpornego, brytfanny.

- Na patelni podsmażyć (zeszklić) na łyżce oleju posiekaną cebulkę i czosnek, jedynie przez chwilę. Następnie zalać ketchupem, przecierem i powidłami. Dobrze wymieszać, podgotować około 5-10 minut, aby lekko zredukować sos.
- Zalać kurczaka, przykryć i piec w piekarniku w temperaturze 170 stopni przez około 1 godzinę do miękkości mięsa. Jeśli po upieczeniu na górze sosu będzie pływało dużo tłuszczu, można go zebrać łyżką. Podawać z ryżem, ziemniakami, bagietką.
- Kurczaka można przygotować szybciej i odgrzać w garze lub piekarniku. Na drugi dzień smakuje jeszcze lepiej.